

— Caminhos do —

# LEITE



Nº 10 | AGOSTO | 2022

A photograph of a man and a young boy standing in a grassy field with several black cows in the background. The man is wearing a yellow and white plaid shirt, and the boy is wearing a green and white plaid shirt. They are both looking towards the cows.

## COMO PREPARAR A SUCESSÃO

Páginas 4 a 6

## Novas ideias à vista

Pais sempre sonham com o futuro de seus filhos. Muitos dedicam todo seu empenho ao longo da vida para construir projetos que possam deixar de legado. Seja uma fazenda, uma empresa ou um rebanho, é preciso estar ciente da importância de preparar a nova geração para assumir o rumo dos negócios da família. E mais que isso, é preciso estar aberto para dialogar e aceitar a revolução tecnológica e metodológica que vem com essa turma.

Sabendo da importância desse processo para o futuro da produção em cada bacia leiteira do Brasil, a Lactalis e seu corpo técnico estão ao lado do produtor. Seja com orientação na gestão, seja com apoio na compra de insumos e medicamentos, a empresa traz ao campo a expertise internacional que lhe garantiu a posição de maior laticínio do mundo.

Nesta edição da revista Caminhos do Leite, você conhecerá a história de produtores que, ao nosso lado, fizeram essa transição de forma compartilhada, unindo gerações e integrando as características que cada uma têm de melhor. Nas próximas páginas você também verá exemplos de empreendedores que conseguiram driblar a falta de chuva nos campos do Brasil por meio de novas experiências produtivas. E para completar essa edição, trazemos a você também informação sobre nossos lançamentos e um jogo que testará suas habilidades na harmonização de queijo, vinhos e cervejas.

Boa leitura!

**Patrick Sauvageot**  
CEO Latam da Lactalis

## Sumário

NOVIDADES Conheça os lançamentos Lactalis	3
GESTÃO Como reduzir conflitos de gerações na gestão da propriedade	4
QUEIJOS Teste seus conhecimentos de harmonização	7
TECNOLOGIA Dicas para evitar o impacto da seca na produção	8
NA COZINHA A suavidade da Torta de Ricota	11
GENTE DO CAMPO Conheça a história de inovação e tecnologia dos Coser	12

## Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, Guilherme Portella,  
Paul Gabriel Gauthier Grasset e  
Armando José Soares Neto

## Expediente

**JARDINE**  
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO

Carolina Jardine (MTB 9486)

REPORTAGEM E REDAÇÃO

Carolina Jardine, Grasiela Duarte  
e Nataly Porto

PROJETO GRÁFICO

Samuel Guedes/STA Studio

IMPRESSÃO

Impresul

TIRAGEM

10 mil exemplares



**Lactalis do Brasil**  
Rua Hungria, 1400  
Jardim Europa - São Paulo (SP)



## Graviola turbinada

O Iogurte Líquido Batavo Graviola fez tanto sucesso que chega agora em uma versão turbinada ao varejo. O tradicional iogurte ofertado em porções de 900g tem nova embalagem de 1150g. Perfeito para esbanjar sabor para a família toda.

## Na batida da estação

O inverno pede refeições que esquentem o corpo e a alma. Pensando nisso, a linha Président abre a temporada mais romântica do ano com seu tradicional La Fondue. Combinando os queijos Tomme, Comte e Emmental, o preparo fica pronto em apenas cinco minutos. Em embalagem de 450 gramas, serve de duas a três pessoas. Experimente!

Fotos: Lactalis/divulgação



## Mais creme e sabor

A linha Président traz novidades para quem sabe o valor de um creme de leite superior no preparo culinário. A marca acaba de lançar produto com 20% de teor de gordura, ideal para compostos mais elaborados. Versátil, combina com receitas doces e salgadas.

Tá na  
Mesa



## A família cresceu

A família Delícias do Forno cresceu. Depois do sucesso do pudim Batavo de leite condensado, a receita caseira que promete conquistar o Brasil é a do Pudim de Doce Leite. O produto chegou às gôndolas em 2022 e vem com a assinatura da holandesa.

## Sabor de Integral com leveza adicional

Consumidores que não abrem mão do sabor na hora de escolher seu leite têm uma nova opção que chega às gôndolas dos supermercados neste mês de agosto. Líder no mercado de lácteos no Rio Grande do Sul, a Elegê lança o leite Tradicional+Leve, alimento com taxa de gordura reduzida (2%) mas que mantém sua consistência original. O produto foi desenvolvido pensando em oferecer uma nova opção ao cliente que busca uma alimentação de baixa ingestão de gorduras, sem abrir mão da textura e da palatabilidade.

O consumo dos chamados leites magros é uma tendência mundial e recomendação expressa emitida pelo governo dos Estados Unidos por meio do guia Dietary Guidelines for Americans 2020-2025. Na França, por exemplo, 85% do mercado de leite UHT refere-se a rótulos desnatados e semidesnatados. Na Argentina, esse índice é de 68%. Enquanto isso, no Brasil, o consumo de leites de gorduras reduzidas abrange apenas 13% do mercado.

# Campo em novas mãos

Rosiclair Guzzo



Maicon Guzzo assumiu a gestão da fazenda da família, mas segue morando na cidade

### Como preparar a família para um processo de sucessão sem sobressaltos

A produção de leite é um negócio de família. E, quando a família muda, é preciso evoluir com ela. Produtores atentos à gestão e ao futuro são aqueles que começam o processo de sucessão hoje porque sabem que o futuro chega rápido e é preciso estar preparado para ele. Seja por meio de consultorias especializadas, seja com o apoio do corpo técnico da Lactalis, produtores vêm profissionalizando a gestão ao lado de seus filhos em busca de uma transição tranquila.

Os exemplos mais exitosos vêm exatamente de quem se antecipa aos problemas. Como os produtores Pedro Reginatto, 70, e Loreni Reginatto, 68, da Fazenda Reginatto, de Cacique Doble (RS), que compartilham a gestão da propriedade com o filho Alexandre Reginatto, 36 anos. A parceria na produção de leite e soja começou quando ele completou 18 anos e as irmãs Veruska e Jainaína decidiram ir estudar no Mato Grosso do Sul. Aos poucos, Alexandre foi convencendo os pais a reinvestirem na fazenda. O gado que ficava solto na pastagem ganhou um Compost Barn, e a produção decolou. Além de incorporar novas áreas e elevar a produtividade por vaca de 10 litros/dia para 37,5 litros/dia, hoje a Fazenda Reginatto entrega 1.800 litros de leite/dia à Lactalis. "A empresa nos ajuda com a assistência técnica".

A maior dificuldade nesse processo, confidencia Alexandre, foi incorporar tecnologia aderindo a sistemas de ordenha e monitoramento dos animais mecanizados. Além de internalizar a produção de silagem para o gado, a fazenda adotou técnicas de bem-estar animal e conquistou a certificação de livre de brucelose e tu-



*“A pessoa tem que chegar como ajudante, com humildade para aprender antes de assumir o negócio... Quem volta para a fazenda e chega direto para assumir está condenado ao fracasso.”*

**Maicon Guzzo,**  
produtor rural de São João da Urtiga (RS).

berculose. “A mudança no trato dos animais resultou em respostas muito positivas tanto na qualidade de vida das pessoas quanto dos animais”, diz. A missão agora, adianta Alexandre, é ver o filho Lorenzo, de apenas sete anos, assumir as rédeas da produção.

Segundo o consultor Ricardo Gonçalves, da Affectum Consultoria, a sucessão rural em propriedade de leite é mais complexa do que na de corte porque há um patrimônio menor a ser dividido e, muitas vezes, a atividade é incapaz de sustentar muitas famílias. “O desafio da empresa familiar é fazer o negócio crescer na mesma velocidade com que a família cresce”, ressalta.

Para evitar que todos os filhos – ou parte deles – abandone a produção, a recomendação de especialistas é intensificar o uso das áreas e agregar valor ao leite. Com mais quantidade de sólidos e volume por vaca, a rentabilidade da propriedade também ganha escala. “Se o produtor tem pouca área, é preciso fazer girar dinheiro. No gado de leite, se tem menos espaço para erro de sucessão”, recomenda o consultor.

Outra história de sucessão vem do município de São João da Urtiga, no interior do Rio Grande do Sul. No Tambo Guzzo, os pais Aldonir e Realda Guzzo trabalham ao lado do filho Maicon, 32, em um modelo de produção que conta com 120 vacas, sendo 55 em lactação, além de novilhas e bezerras. A produção chegou a 2.200 litros/dia e, neste ano, está em 1.700 litros/dia em função da seca. Mas nem sempre foi assim. Quando Maicon era mais novo, a propriedade de apenas 10 hectares de lavouras de soja e milho era insuficiente para dar escala a um projeto leiteiro mais consistente e havia apenas duas vacas para atender ao consumo da família.

Foi em 2007 que o filho, recém-formado no Colégio Agrícola e depois de acumular experiência no varejo em Sananduva (RS), voltou pra casa e chamou o pai para um papo sério. Maicon iria voltar para o campo, mas era preciso implementar algumas mudanças. Com a incorporação de mais 15 hectares e de uma sala de ordenha, a propriedade ganhou escala, intensificou a produção

*“A mudança no trato dos animais resultou em respostas muito positivas tanto na qualidade de vida das pessoas quanto dos animais.”*

**Alexandre Reginatto,**  
produtor rural de Caciقة Doble (RS)

Carla Calgarotto



Família Reginatto agregou produção e mais conforto para os animais



de milho para gerenciar sua própria silagem e investiu em genética que lhe permitiu dar força à produção de leite. A adoção de um Compost Barn ajudou a melhorar a rotina de manejo das vacas e da própria família. Apesar dos ganhos, Maicon admite que há muito a avançar em termos de gestão. Hoje, os Guzzo ainda mantêm os resultados financeiros compartilhados sem uma delimitação de remuneração clara. As decisões de projetos e novos investimentos são todas tomadas em grupo.

Mas chegar a esse consenso não foi fácil. Maicon acredita que é essencial que os filhos integrem-se desde cedo em atividades de menor responsabilidade, mas que lhe permitam aprender com as gerações que lhe antecederam. "A pessoa tem que chegar como ajudante, com humildade para aprender antes de assumir o negócio. A atividade é complexa e é preciso ser produtor, agricultor, mecânico, eletricitista, etc. Quem volta para a fazenda e chega direto para assumir está condenado ao fracasso"

Apesar de a fazenda hoje ter internet, energia estável e todo o conforto necessário, Maicon preferiu morar na cidade com a esposa Rosicler e a filha Isabela. Assim como fazem profissionais em grandes centros urbanos, leva 20 minutos para chegar ao trabalho, onde toca a ordenha ao lado do pai e da mãe, que seguem morando no campo. "A diferença é que nesse emprego a gente nunca tem hora para sair. No campo, é preciso muita dedicação", frisa.

**"O desafio da empresa familiar é fazer o negócio crescer na mesma velocidade que a família cresce."**

**Ricardo Gonçalves.**  
Affectum Consultoria

## Check-list da Sucessão

- 1.** Adote um protocolo familiar, um documento onde estarão claras as regras e decisões acertadas pela família para a gestão da propriedade. O texto pode ser feito pelos próprios familiares e incluir definição de remuneração daqueles que trabalham na fazenda, seus deveres, responsabilidades e rotinas. Além disso, podem ser incluídas regras de saída para aqueles que, eventualmente, queiram deixar o projeto.  
*recomendação é adotar um sistema de escadinha onde o filho inicia com uma remuneração por mesada; em um segundo momento, como profissional; e, quando estiver realmente pronto, assume o lugar de sócio.*
- 2.** O patriarca e a matriarca devem assumir a frente do processo de sucessão, escolhendo entre os filhos aquele que julgam mais apto a administrar o negócio. Uma posição clara sobre o desejo dos pais pode evitar muita dor de cabeça no futuro.
- 3.** A remuneração dos filhos pelo trabalho deve acontecer no momento em que existir uma relação profissional estabelecida. É importante que fique clara a relação que se quer adotar em cada momento: se de patrão ou empregado ou de sócios. Uma
- 4.** O diálogo é a melhor solução para os conflitos geracionais. Geralmente, os filhos trazem ideias mais ousadas, e o impasse se cria devido a uma postura mais conservadora e cautelosa dos pais. O ideal é alinhar juntos em que áreas é possível inovar e em quais deve-se agir com mais parcimônia.
- 5.** Recomenda-se a doação de terras ainda em vida aos herdeiros com preservação de usufruto aos pais. Desta forma, o patrimônio fica dividido e se reduz gastos com impostos de transmissão.
- 6.** O produtor deve preparar seus sucessores para trabalharem juntos, aproveitando as melhores características de cada um para que o negócio possa prosperar e custear o sustento de todos.

# Casamento perfeito

Você entende tudo de lácteos, mas fica em dúvida na hora de escolher qual bebida combina com cada um dos queijos que a Lactalis produz com o seu leite? Montamos aqui um teste para avaliar seus conhecimentos em harmonização de vinhos e cervejas. Desafie-se e depois, só depois, confira as respostas.



AtLrich/Stock

## 1. Brie

O Brie Président é produzido com 98% de leite e 2% de sal e fermentos. Caracteriza-se por uma casca fina formada por fungos. Internamente, apresenta uma pasta mole com sabor inconfundível e marcante. É a combinação ideal para aperitivos e canapés, podendo ser servido coberto com massa filo, geleia de frutas vermelhas ou acompanhado de castanhas e mel.



ivandyuba/Stock

## 2. Maasdam

O Maasdam é um queijo perfumado e floral que conta com uma textura elástica e sabor amendoado. Perfeito para noite de petiscos.



Gusterna/Stock

## 3. Parmesão

Tem uma textura crocante, levemente amanteigada e salgada. Pode ser consumido em pedaços, mas é famoso por permitir a finalização perfeita de pratos de massas quando ralado.



Olha\_Afanasieva/Stock

## 4. Gruyère

O queijo Gruyère leva consigo o nome da cidade em que foi criado, na Suíça, onde sua produção ocorre desde 1.115. Caracteriza-se pelos furinhos no meio da massa e por ser levemente picante. O queijo certo para compor o fondue e dar um toque especial no hambúrguer.



tashkazo00/Stock

## 5. Ricota

Originário da Itália, o Creme de Ricota preserva todo o sabor do queijo fresco. É ideal para quem está à procura de uma alimentação mais leve e de baixa ingestão de calorias, mas nutritiva e rica em cálcio.

**Opções de harmonização:**

- ( ) Espumante Rosé e drinks com suco de laranja
- ( ) Cerveja preta ou vinho tinto
- ( ) Vinho Sauvignon Blanc
- ( ) Tintos leves como o Pinot Noir ou o branco Chardonnay
- ( ) Tintos amadeirados como o Cabernet Sauvignon



Respostas:  
(1) Maasdam  
(2) Parmesão  
(3) Ricota  
(4) Brie  
(5) Gruyère

Lactalis/divulgação



## Agenda do produtor precavido

Sempre que se vê um ano de seca e perdas no campo, o produtor pensa que isso nunca mais ocorrerá porque, antes da próxima, investirá para evitar novos prejuízos. Mas, os meses passam, a chuva volta e os planos de investimentos que lhe garantiriam a autonomia hídrica ficam na gaveta. Para ajudar na implementação de um projeto concreto que ajude as propriedades a ficarem cada vez menos dependentes do regime de chuvas, a Lactalis trouxe aqui a história de dois produtores que aprenderam a driblar o problema. Gilmar Delmondes da Silva investiu em pastagens abundantes em Ouroeste (SP). O gaúcho Marcos Souza de Freitas, da Cabanha Gema, de Santa Rosa (RS), conta sua experiência na gestão de compra de grãos e insumos.

Mas fique atento, o que vale em uma região produtiva nem sempre serve para a outra. Mire no seu modelo de negócio e na realidade climática da sua região e mãos à obra.

### Áreas de Sequeiro Pastagem + Resistente

Se a chuva não vem, é preciso ter um cultivo resistente e capaz de alimentar o gado leiteiro com eficiência. Pensando em garantir a nutrição do rebanho de 43 bovinos leiteiros (17 em lactação), o produtor Gilmar Delmondes da Silva, da Chácara Santa Bárbara, de Ouroeste (SP), vem cultivando a nova variedade BRS Capiaçú, uma espécie de capim-elfante altamente resistente à estiagem. A gramínea é permanente e permite até três cortes ao ano em regimes normais de chuva e dois em épocas mais secas.

O teste com a Capiaçú na Santa Bárbara começou em 2021, quando o produtor cultivou 12 mil metros quadrados da variedade. Mas, com a seca, precisou comprar nove toneladas de comida para as vacas, o que encareceu seu sistema tendo em vista a alta dos insumos. Neste ano, ele triplicou a área plantada e espera ver a conta fechar no azul.

Exigente em matéria orgânica e adubo, a Capiaçú agrada ao gado. Pode ser utilizada tanto direto no cocho quanto na composição da ração. Em comparação ao milho, é mais vantajosa porque está menos suscetível à queima pela falta de água e cresce o ano todo, enquanto a lavoura de milho rende apenas uma colheita. Segundo o produtor, o ganho em volume de massa compensa a pequena perda em potencial nutricional: enquanto o milho permite rendimento de 20 a 25 litros/vaca/dia, a Capiaçú atinge 19 litros/vaca/dia.

Apesar da busca por variedades mais resistentes à falta de água, Gilmar Silva utiliza irrigação por gotejamento nas pastagens. Para isso, tem aspersores a cada 15 metros ligados a uma tubulação enterrada no solo. Atualmente, o gado da fazenda só se alimenta no cocho, e a água para dar de beber aos animais vem de poço artesiano. "Desta forma, o gado produz o mesmo e dá muito menos trabalho", conta.

### Dicas do Gilmar

- Use variedades que produzem massa verde o ano inteiro e que sejam mais resistentes à seca;
- Adote um sistema de irrigação de pastagens por gotejamento;
- Use parte da massa verde para alimentar o gado direto no cocho e com o restante produza sua própria ração e estoque na fazenda;
- Maneje o gado em piquetes e forneça alimento no cocho.



Arquivo pessoal





## Sul do Brasil

### Consumo na ponta do lápis

A falta de comida em tempos de seca muitas vezes pode ser amenizada por um planejamento eficiente. Saber quanto os seus animais consomem e criar um plano nutricional ajuda a evitar o desabastecimento. É o que faz o criador Marcos Souza de Freitas, da Cabanha Gema, de Santa Rosa (RS). A propriedade está em uma região com vasta oferta de grãos, e em todo início de safra ele planeja quanto produzirá em suas próprias terras e quanto será obrigado a adquirir dos vizinhos. "Antes disso, precisamos saber com precisão qual o consumo de alimento e forragem que o rebanho necessitará." Neste ano, conta ele, seus quatro hectares de lavouras de milho produziram 30% da demanda alimentar das 50 vacas Jersey criadas em sistema de Compost Barn. O resto acabou adquirindo na região. Mas, com a seca, foi preciso refazer as contas para suprir a perda do teor de amido, uma vez que, enquanto cargas comuns de milho têm entre 25% a 30% de amido, as deste ano ficaram entre 15% e 20%.

Segundo ele, economizar na comida não é uma opção. Mas é preciso fazer as contas para manter a produção de 1.100 litros/dia estável e lucrativa. O ajuste na alimentação e um reforço extra de milho em grão adquirido direto da cerealista foram vitais para recuperar rapidamente a perda de produtividade por animal registrada no período mais crítico da seca de 2021/2022. Segundo ele, alguns animais que normalmente produzem 27 litros/dia, nesse período, baixaram para um patamar de 22 litros/dia. Com o milho extra, a produção voltou a 25 litros/dia.

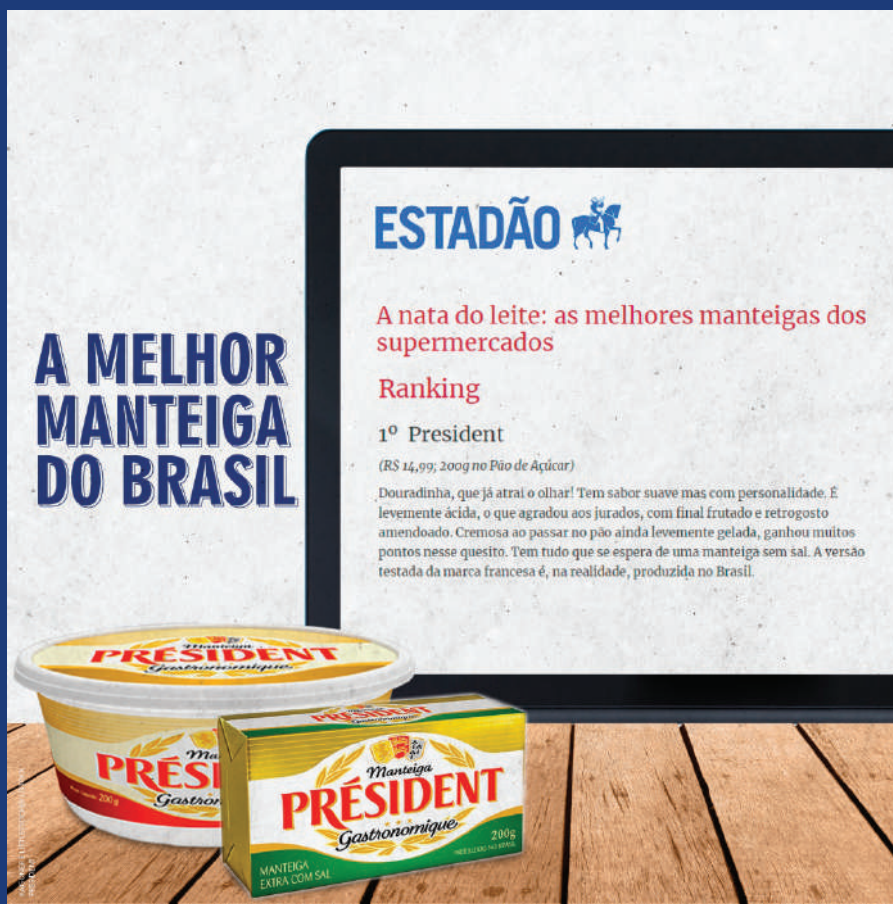
Mas quando o produtor não tem a sorte de estar em uma região graneleira, a saída está em adquirir alimento mais longe, o que também exige atenção. Em vez de comprar silagem, o produtor recomenda a aquisição de feno ou outros tipos de matéria seca, o que permite um maior ganho nutricional em relação à carga deslocada. Sobre a possibilidade de investir em pivôs de irrigação, ele aconselha que, antes, se verifique a disponibilidade de água para alimentá-los. "O pivô precisa de uma barragem. E se todo mundo for fazer irrigação vai faltar água da mesma forma."

## Dicas do Marcos

- Saber exatamente qual o consumo de seus animais;
- Negociar antecipadamente com parceiros e produtores da região acesso à alimentação que será necessária;
- Consultar o corpo técnico da Lactalis para verificar formas de compensação alimentar viáveis;
- Se tiver que trazer alimento de longe, invista em matéria seca que garante maior rentabilidade;
- Estude a viabilidade de cultivo de variedades de inverno como o trigo. Essa produção deve destinar-se preferencialmente a novilhas e vacas secas visto o menor nível energético desta forragem.
- Atente para produzir volumosos que possam ser armazenados. De nada adianta ter muito volumoso se ele não será demandado no momento certo.



## Manteiga Président é eleita a **melhor do Brasil**



A manteiga Président foi escolhida como a melhor do Brasil em teste promovido pelo suplemento Paladar, do jornal O Estado de S. Paulo. A escolha se deu por meio de cinco especialistas consultados pelo jornal e submetidos a um teste às cegas de 11 amostras de manteiga sem sal, nacionais e importadas. Eles tiveram que responder a um questionário, comentando sobre textura, sabor, aromas e sentimentos que as manteigas trazem. Os jurados foram Alethea Suedt, padeira que planta o próprio trigo para a produção dos pães; Carlos Siffert, consultor do empório Casa Santa Luzia e professor da Escola Wilma Kövesi de Cozinha de São Paulo; Francisco Lobello, mestre-queijeiro e responsável pelas ricotas da Brivido; Luiz Filipe Souza, chef do restaurante Evvai; e Renata Braune, chef formada pela Le Cordon Bleu Paris.

Descrita como suave, mas com personalidade, a cremosidade e sabor da manteiga impressionaram, em especial pelas notas amendoadas. Segundo os jurados, a manteiga Président possui tudo que se espera de uma manteiga sem sal.

Produzida no Rio Grande do Sul desde 2018, a manteiga Président segue a tradicional receita francesa e tem destacado potencial culinário. Está disponível em potes e tabletes de 200g.

As manteigas da Itambé e Batavo também compõem o ranking em 6º e 7º lugar, respectivamente.



Suave sabor da

# Ricota

Ela é aclamada por sua leveza e sabor delicado. Mas, quando incorporada aos ingredientes certos, a Ricota assume toda sua potência. De preparo simples, essa **Torta de Ricota Galbani** promete surpreender seja no lanche da tarde em família ou em um piquenique entre os amigos.



## Torta de Ricota Galbani

### Ingredientes:

- 400g de ricotta **Galbani**
- 1 lata de leite condensado **Elegê**
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga **Président**
- 1 litro de **Leite Parmalat**
- ½ xícara de açúcar
- 2 colheres rasas (sopa) de amido de milho

### Preparo:

- 1 Separe as claras das gemas.
- 2 No liquidificador, bata o leite condensado **Elegê**, o leite **Parmalat**, as gemas, a maisena, a essência de baunilha, a ricota **Galbani**, a manteiga **Président** e o açúcar.
- 3 Na batedeira, bata as claras até o ponto de neve e misture delicadamente com a mistura do liquidificador. Despeje em uma forma untada e leve ao forno médio – 180°C a 200°C – por cerca de 40 minutos.





Xaxim/SC

**30**  
hectares

**70**  
vacas em lactação

**2000**  
litros/dia  
(produção total)

Coser Milk Farm cresceu com investimentos e projeta produzir 3 mil litros/dia



Maurício Coser

## Tecnologia a serviço da família

Na década de 1980, Darci e Neli Coser receberam do patriarca Albino Coser duas vacas de leite e alguns hectares de terra na área rural de Xaxim (SC). O que começou com a partilha de bens entre os filhos foi, na verdade, o pontapé de uma produção que está em constante evolução. O casal teve quatro filhos: Graziela, Emanuele, Gislaine e Fernando. Somaram-se a eles os cônjuges e os quatro netos. Todos sempre foram atuantes na propriedade, mas as filhas que estudaram Farmácia, Agronomia e Zootecnia decidiram também ter experiências fora da propriedade, o que alertou a família sobre a importância de mudar o sistema produtivo.

Fernando, que é técnico em agropecuária, está à frente da produção. Ele conta que a expansão foi aos poucos com a compra de mais terras e mais animais. O primeiro gran-

de investimento se deu nos anos 2000, quando abriram uma estrebaria inserindo o sistema canalizado de espinha de peixe. Naquele momento, tinham 40 vacas que alcançavam uma produção de 1 mil litros/dia. "Em 2011, terminamos com a granja de suínos que tínhamos para nos dedicar ao leite."

O manejo sempre foi feito pela família, mas, em razão da saída das irmãs para estudar e trabalhar, o investimento foi sendo direcionado para ampliar a tecnologia e sistematizar a produção. "Em 2020, surgiu a ideia de robotizar a ordenha e conseguimos concretizar em outubro de 2021", lembra Fernando, pontuando que há sete meses operam com o novo sistema.

A mudança só foi possível porque, há três anos, os Coser investiram no sistema FreeStall. Além de reduzir a necessidade de mão de

obra, o manejo robotizado melhora a qualidade do leite e estimula o aumento da produção. "Assim, podemos dar mais atenção à reprodução e aos cuidados clínicos para que a propriedade cresça mais", frisa Fernando.

A aposta da família, que inclusive batizou seu empreendimento de Coser Milk Farm, é atingir em breve a produção de três mil litros/dia. Atualmente, o rebanho de 70 vacas produz em média 32 litros/vaca/dia com entrega diária para a Lactalis de aproximadamente 2.000 l/dia.

Ao todo, são cinco anos entregando leite para a indústria. Fernando explica que a assessoria da empresa foi e segue sendo muito importante para evolução da propriedade. Participante do Clube do Produtor, ele usa o canal para compra de medicamentos e de sal mineral.